

salton®

5-dans-1
autocuiseur électronique

Mode d'emploi

Modèle PC1048

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Des précautions élémentaires doivent être observées quand on utilise des appareils électriques, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Surveiller attentivement lorsque qu'un appareil est utilisé par ou près des enfants.
3. Garder l'autocuiseur hors de portée des enfants.
4. **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. L'utilisation d'accessoires ou de pièces non recommandés par Salton peut comporter des dangers.
6. Pour éviter les secousses électriques ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
7. **NE PAS** utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou si l'appareil fonctionne mal ou est endommagé. Retourner l'appareil à Salton pour être examiné, réparé ou ajusté. Voir la section « Garantie ».
8. **NE PAS** laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
9. Débrancher l'appareil quand il n'est pas en fonction et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
10. Toujours attacher le cordon à l'appareil d'abord, ensuite le brancher à la prise murale. Éteindre l'appareil avant de retirer le cordon de la prise murale.
11. Toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage et avant de retirer des pièces.
12. **NE PAS** utiliser à l'extérieur.
13. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gas ou électrique en fonction ou dans un four chaud.
14. Lorsqu'il est en fonction, ne pas couvrir l'autocuiseur et ne pas le placer près de matières inflammables, y compris les rideaux, les tentures, les murs et autres.
15. Toujours utiliser l'appareil dans un endroit bien ventilé.
16. Pendant que la vapeur est évacuée, garder les mains et le visage loin du régulateur de pression.
17. Une fois la cuisson terminée, être très vigilant en retirant le couvercle. La vapeur à l'intérieur de l'appareil peut causer de sérieuses brûlures.
18. Ne jamais retirer le couvercle lorsque l'appareil est en fonction.
19. **NE PAS** utiliser l'appareil sans son bol de cuisson amovible.

20. **NE PAS** couvrir les soupapes. Une explosion peut se produire.
21. **NE PAS** essayer de déloger de la nourriture lorsque l'appareil est branché.
22. **NE PAS** remplir l'autocuiseur de nourriture au-delà de la moitié (1/2) de sa capacité et de liquide au-delà des deux tiers (2/3) de sa capacité. Pour la cuisson des aliments qui gonflent durant la cuisson ne pas remplir au-delà de la moitié (1/2) de sa capacité.
23. La sauce aux pommes, les canneberges, l'orge perlé et autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les pâtes et la rhubarbe ne devraient pas être cuits sous pression. Ces aliments ont tendance à produire de l'écume durant la cuisson et cette écume pourrait obstruer la soupape-témoin de la pression.
24. Pour réduire les risques de secousse électrique, ne cuire qu'avec le bol de cuisson amovible.
25. **NE PAS** utiliser de cordon de rallonge.
26. Cet appareil est pour usage domestique seulement.
27. **NE PAS** utiliser cet appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.
28. Déplacer avec grand soin un appareil qui contient des liquides chauds.
29. AVERTISSEMENT : Ne jamais faire de friture dans l'autocuiseur. C'est dangereux et peut causer un feu ou de sérieux dommages.

ATTENTION : Les denrées périssables, comme la viande, la volaille, le poisson, le fromage et les produits laitiers, ne peuvent être laissées à la température ambiante plus de 2 heures. (Pas plus longtemps qu'une heure si la température ambiante est au-dessus de 32 ºC / 90 °F). Pour la cuisson de ces denrées, ne pas régler la mise en marche différée au-delà de 1 à 2 heures.

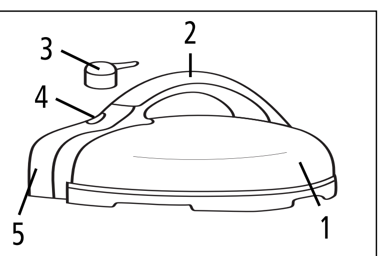
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

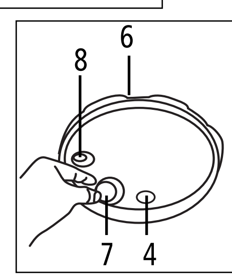
FICHE POLARISÉE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre), comme élément de sécurité. Cette fiche s'insère dans une prise polarisée que d'une façon. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne peut toujours être insérée, consulter un électricien compétent. Surtout, ne pas contourner cet élément de sécurité

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Couvercle
2. Poignée isolante
3. Régulateur de pression
4. Soupape-témoin de la pression
5. Goupille d’arrêt du couvercle
6. Joint d’étanchéité

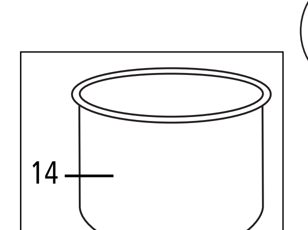


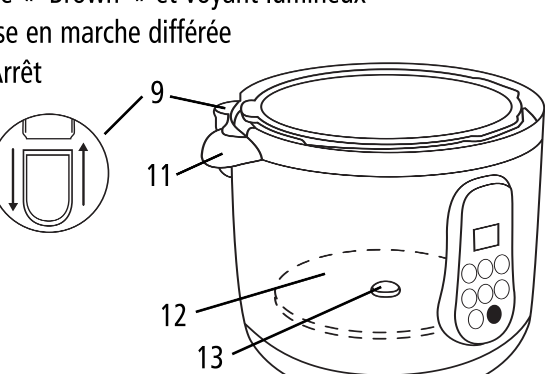


7. Conduit d'échappement / Dispositif anti-blocage



8. Soupape de sûreté à ressort
9. Réservoir d’eau condensée
10. Base
11. Poignées de la base
12. Plaque chauffante
13. Sonde thermique
14. Bol de cuisson amovible
15. Tableau des commandes
    a) Voyant lumineux de la mise en marche différée
    b) Bouton de cuisson sous pression « High » et voyant lumineux
    c) Bouton de cuisson sous pression « Low » et voyant lumineux
    d) Bouton de réglage « Warm » et voyant lumineux
    e) Bouton de réglage « Steam » et voyant lumineux
    f) Bouton de réglage « Slow Cook » et voyant lumineux
    g) Bouton de réglage « Brown » et voyant lumineux
    h) Réglage de la mise en marche différée
    i) Bouton Marche/Arrêt
    j) Afficheur





FONCTIONNEMENT

Les autocuiseurs offrent une façon de cuisiner sécuritaire, saine et rapide. Lorsque le couvercle de l'autocuiseur est verrouillé et que le cycle de cuisson commence, l'air s'échappe automatiquement et la vapeur enfermée à l'intérieur crée la pression. Le régulateur de pression maintient, à l'intérieur de l'autocuiseur, un niveau sécuritaire de pression en laissant s'échapper un certain niveau de vapeur par le conduit d'échappement. La soupape de sûreté à ressort peut également réduire la pression, au besoin. La pression et la température, ensemble, font que les aliments cuisent plus vite tandis que la vapeur attendrit les viandes les plus coriaces.

AVANT LE PREMIER USAGE

1. Enlever tout le materiel d’emballage et la documentation.
2. Enlever le joint d'étanchéité en le tirant hors de l'intérieur du couvercle. Laver le joint d'étanchéité, le couvercle et le bol de cuisson dans une eau chaude, savonneuse. Rincer à l'eau chaude et éponger. **NE JAMAIS** immerger la base dans l’eau ou tout autre liquide.
3. Replacer le joint d'étanchéité dans le couvercle. Voir la section « Nettoyage et entretien ».
4. Appliquer une mince couche d'huile sur le bord supérieur du bol de cuisson, lequel vient en contact avec le joint d'étanchéité. Ceci permettra d'ouvrir et de fermer le couvercle aisément.

MODE D'EMPLOI

Réglages :

1. « Warm » : Réchauffe ou garde chaude la nourriture déjà cuite pendant une longue période.
2. « Brown » : Permet de faire brunir la nourriture avant de la cuire sous pression.
3. « Steam » : Porte rapidement à ébullition les liquides de cuisson pour cuire à la vapeur ou faire cuire le riz.
4. « Slow Cook » : Les aliments cuisent lentement, retiennent leur saveur et restent tendres. La plupart des recettes pour cuisson lente exigent de 8 à 9 heures de cuisson.

5. Cuisson sous pression : Ensemble, la pression et la température font cuire la nourriture plus rapidement. La vapeur attendrit les viandes les plus coriaces.
6. Mise en marche différée : Permet de programmer l'autocuiseur dans les fonctions « Steam », « Slow Cook » et cuisson sous pression « High » / « Low ». La cuisson peut commencer jusqu'à 8 heures plus tard.
   ATTENTION : Les denrées périssables, comme la viande, la volaille, le poisson, le fromage et les produits laitiers, ne peuvent être laissées à la température ambiante plus de 2 heures. (Pas plus longtemps qu'une heure si la température ambiante est au-dessus de 32 °C / 90 °F). Pour la cuisson de ces denrées, ne pas régler la mise en marche différée au-delà de 1 à 2 heures.

Réglage de la cuisson sous pression

N.B. : Avant de placer le couvercle sur la base, s'assurer que le conduit d'échappement / Dispositif anti-blocage est propre et libre de toute obstruction. Voir la section « Nettoyage et entretien ».

1. Placer la nourriture dans le bol de cuisson, d'après la recette.
   N.B. : Il doit y avoir au moins 250 ml (1 tasse) de liquide pour la cuisson sous pression.
2. Déposer le bol de cuisson dans l'autocuiseur.
3. Placer le couvercle sur l'autocuiseur de manière à ce que la goupille d'arrêt s'aligne sur le réservoir d'eau condensée, ensuite tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien en place. (La goupille émet un clic lorsqu'elle est bien en place.)
4. Brancher l'appareil dans une prise murale c.a. de 120 volts.
5. Placer le régulateur de pression à la position « Pressure ».
6. Sur le tableau des commandes, appuyer sur l'un des boutons « HIGH » ou « LOW », selon le mode de cuisson désiré. La lumière du bouton clignote et l'afficheur numérique indique le chiffre « 1 » (temps de cuisson d'une (1) minute).
7. Régler le temps de cuisson désiré en appuyant sur le bouton une fois pour chaque minute supplémentaire ou retenir le bouton. Le temps de cuisson maximum est de 99 minutes.

8. Appuyer sur le bouton « START / STOP » pour commencer la cuisson. Le voyant lumineux cesse de clignoter.
   N.B. : Si vous oubliez de choisir un temps de cuisson ou si vous n'appuyez pas sur le bouton « START / STOP », l'afficheur numérique indique 0.0 au bout de 30 secondes et l'autocuiseur ne peut démarrer.
9. Lorsque le niveau de pression approprié a été atteint, l'afficheur numérique commence le compte à rebours. **N.B. :** La soupape-témoin de la pression s'élève et le couvercle ne peut être ouvert.
10. Une fois la cuisson terminée, l'autocuiseur émet un bip. **N.B. :** Appuyer sur le bouton « START / STOP », sinon l'appareil émet un bip à intervalles réguliers : un rappel que la cuisson est terminée.
11. Lorsque la cuisson est terminée, la pression à l'intérieur de l'autocuiseur peut être évacuée de deux façons, soit :
    – Évacuation lente de la pression :
    Laisser refroidir l'autocuiseur de 5 à 15 minutes jusqu'à ce que la soupape-témoin de la pression soit descendue.
    – Évacuation rapide de la pression :
    Placer le régulateur de pression à la fonction « Steam » jusqu'à ce que la soupape-témoin de la pression soit descendue. Appuyer sur le bouton « START / STOP ».
12. Si vous n'avez pas appuyé sur le bouton « START / STOP » l'autocuiseur passe automatiquement à la fonction « Warm ».

ATTENTION :

- **NE PAS** tenir le régulateur de pression : la vapeur ou un liquide chaud s'en dégage.
- Garder les mains et le visage loin des évents. Utiliser des poignées pour retirer le bol de cuisson et pour toucher des surfaces chaudes.
- Ne jamais ouvrir le couvercle avec force. Le couvercle ne peut être ouvert que lorsque la pression est évacuée. Retirer le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour éviter d'être brûlé par la vapeur, soulever le couvercle loin de soi.

Réglage réchaud « Warm »

Cette fonction réchauffe ou garde chaude la nourriture déjà cuite pendant une longue période.

1. Placer la nourriture déjà cuite dans le bol de cuisson.
2. Installer le couvercle sur l'autocuiseur.
3. Placer le régulateur de pression à la position « Steam ».
4. Appuyer sur le bouton « Warm ». Le voyant lumineux clignote et l'affichage numérique indique 0.0.
5. Appuyer sur le bouton « START / STOP ». Le voyant lumineux cesse de clignoter.
6. Lorsque le cycle « Réchaud » (Warm) est terminé, appuyer sur le bouton « START / STOP ».

Réglage brunir « Brown »

À moins que la recette n'indique autre chose, faire revenir la viande et la volaille avant de la cuire sous pression.

1. Déposer le bol de cuisson dans l'autocuiseur.
2. Ajouter une petite quantité d'huile, selon la recette.
3. Appuyer sur le bouton « Brown ». Le voyant lumineux clignote et l'afficheur indique 0.0.
4. Appuyer sur le bouton « START / STOP » et le voyant lumineux cesse de clignoter.
5. Préchauffer pendant 1 minute. Ajouter la nourriture et faire revenir.
6. Durant la cuisson, l'autocuiseur émet 3 bips à toutes les 10 minutes pour indiquer que la cuisson est faite à haute température.
7. Lorsque le cycle « Brunir » (Brown) est terminé, appuyer sur le bouton « START / STOP ».

N.B. :

Lorsque cette fonction est utilisée :

- **NE PAS** laisser l'autocuiseur sans surveillance
- **NE PAS** placer le couvercle sur l'autocuiseur

Réglage vapeur « Steam »

Les liquides de cuisson sont portés rapidement à ébullition pour la cuisson à la vapeur ou la cuisson du riz.

1. Placer le bol de cuisson dans l'autocuiseur.
2. Placer un petit support ou un panier, résistant à la chaleur, au fond du bol de cuisson.
3. Ajouter au moins 250 ml (8 oz) d'eau pour que le haut du support soit au-dessus du liquide.
4. Ajouter la nourriture. **Ne pas** dépasser les 2/3 de la capacité du bol.
   N.B. : Placer le riz dans un petit bol, résistant à la chaleur, et déposer le bol sur le support.
5. Placer le couvercle sur l'autocuiseur.
   N.B. : On peut ouvrir le couvercle pour vérifier la cuisson. Soulever le couvercle avec précaution.
6. Placer le régulateur de pression à la position « Steam ».
7. Appuyer sur le bouton « Steam ». Le voyant lumineux clignote et l'afficheur indique 1. (Temps de cuisson d'une (1) minute)
8. Régler le temps de cuisson désiré en appuyant sur le bouton « Steam » une fois pour chaque minute supplémentaire ou en retenant le bouton. 99 minutes est le temps de cuisson maximum.
9. Appuyer sur le bouton « START / STOP » pour commencer la cuisson. Le voyant lumineux cesse de clignoter.
   N.B. : Si vous oubliez de choisir le temps de cuisson ou d'appuyer sur le bouton « START / STOP », l'afficheur numérique indique 0.0 au bout de 30 secondes et l'autocuiseur ne peut démarrer.

Réglage cuisson lente « Slow Cook »

1. Placer le bol de cuisson dans l'autocuiseur.
2. Déposer la nourriture dans le bol de cuisson.
3. Installer le couvercle sur l'autocuiseur et placer le régulateur de pression à la position « Steam ».
4. Appuyer sur le bouton « Slow Cook ». Le voyant lumineux clignote et l'afficheur indique 0.5. (Temps de cuisson d'une demi-heure)

5. Choisir le temps de cuisson en appuyant sur le bouton « Slow Cook » une fois pour chaque demi-heure supplémentaire ou en retenant le bouton. Le temps de cuisson maximum est de 9 1/2 heures, à une température de 80 °C / 180 °F. C’est la température la plus basse d’un appareil pour cuisson lente.
6. Appuyer sur le bouton « START / STOP » pour commencer la cuisson et le voyant lumineux cesse de clignoter.
   N.B. : Si vous oubliez de choisir le temps de cuisson ou d’appuyer sur le bouton « START / STOP », l’afficheur indique 0.0 au bout de 30 secondes et l’autocuiseur ne peut démarrer.
7. L’appareil commence un compte à rebours, en tranches de 1/2 heure, lorsque la température a atteint 80 °C / 180 °F.
8. Lorsque la cuisson est terminée, l’appareil émet un bip. Appuyer sur le bouton « START / STOP ».

Mise en marche différée « Delay Start »

Cette fonction permet de commencer la cuisson jusqu’à 8 heures plus tard, en tranches de 1/2 heure. La mise en marche différée peut être utilisée pour les fonctions « Slow Cook », « Steam » et cuisson sous pression « High » / « Low ».

ATTENTION : Les denrées périssables, comme la viande, la volaille, le poisson, le fromage et les produits laitiers, ne peuvent être laissées à la température ambiante plus de 2 heures. (Pas plus longtemps qu’une heure si la température ambiante est au-dessus de 32 ºC / 90 °F). Pour la cuisson de ces denrées, ne pas régler la mise en marche différée au-delà de 1 à 2 heures.

1. Appuyer sur le bouton « Delay Start » jusqu’à ce que le nombre d’heures différées soit atteint. (Appuyer une fois pour chaque demi-heure)
2. Choisir le genre de cuisson et le temps de cuisson en appuyant sur le bouton « Slow Cook », « Steam » ou « High / Low Pressure Cooking » jusqu’à ce que le temps de cuisson désiré soit atteint. Le voyant lumineux « Delay Start » s’allume.
3. Appuyer sur le bouton « START / STOP ». L’autocuiseur commence la cuisson au moment choisi.
4. Lorsque la cuisson est terminé, appuyer sur le bouton « START / STOP ».

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON SOUS PRESSION

LÉGUMINEUSES

- Les légumineuses ont tendance à former de l'écume durant la cuisson et devraient être trempées durant la nuit pour éviter que le conduit d'échappement/dispositif antiblocage devienne obstrué.
- Ne faire cuire que les légumineuses énumérées plus bas.
- **NE PAS** remplir l'autocuiseur au-delà de la moitié.
- **NE PAS** faire cuire de soupes en poudre qui contiennent des fèves ou des pois.
- Les fèves doublent leur volume et leur poids après le trempage et la cuisson.
- Pour leur cuisson, utiliser assez de liquide pour couvrir les légumineuses.

Comment faire tremper les légumineuses

2 tasses (500 ml) de légumineuses
1/4 tasse (65 ml) d'huile végétale
1 c. à table (30 ml) de sel
Eau pour couvrir les légumineuses

Placer les légumineuses dans un contenant. Ajouter l'huile, le sel et assez d'eau pour couvrir les légumineuses et laisser tremper durant la nuit. Égoutter.

Temps de cuisson pour les légumineuses

Légumineuses	Temps de Cuisson
Fèves noires	35
Pois à œil noir	20
Cannellini	35
Pois chiches	25
Fèves Great Northern	30
Fèves blanches	25
Lentilles	20
Fèves de Lima	25
Fèves Navy	30
Fèves Pinto, roses ou blanches	25
Pois verts entiers	5
Pois jaunes entiers	5

Les temps de cuisson sont approximatifs et servent de guide. La grosseur et le type de légumineuse affectent le temps de cuisson.

SOUPES

Conseils pour la cuisson des soupes

- **NE PAS** remplir l'autocuiseur au-delà des 2/3 ou de la 1/2 si des légumineuses sont utilisées.
- **NE PAS** utiliser de soupes en poudre.
- Pour ajouter de la saveur aux soupes, ajouter un bouillon frais ou en conserve, comme liquide, au lieu de l'eau.
- **NE PAS** ajouter les ingrédients pour épaissir avant la cuisson. Ils peuvent coller au fond du bol.
- Épaissir les soupes une fois la cuisson terminée en ajoutant de la fécule de maïs, de l'arrowroot ou de la farine ou réduire le liquide en faisant cuire sans le couvercle.

LÉGUMES FRAIS

Conseils pour la cuisson des légumes frais

- Utiliser au moins 1 tasse (250 ml) de liquide, peu importe la quantité de légumes à cuire.
- Lorsque la cuisson des légumes est terminée, **TOUJOURS REFROIDIR L'AUTOCUISEUR RAPIDEMENT.** Voir la section « Réglage de la cuisson sous pression » page 6 et 7.
- Toujours utiliser une minuterie pour la cuisson des légumes. Le temps de cuisson commence lorsque le régulateur de pression se met à bouger.
- Les légumes vieillis demandent une plus longue cuisson que les jeunes légumes tendres. Par exemple, les petites carottes nouvelles vont cuire plus rapidement que des morceaux de grosses carottes vieillies.
- Les légumes plus délicats devraient être cuits à l'aide d'un support. Placer le support au fond de l'autocuiseur. Les légumes peuvent être placés directement sur le support ou dans un plat allant au four, déposé sur le support. Lorsque différents légumes, de même durée de cuisson, sont cuits ensemble, les placer dans de petits bols allant au four, sur le support. Les saveurs différentes ne vont pas s'entremêler si les légumes sont cuits au-dessus de l'eau. **N.B. :** Un support de métal, sans angle pointu, devrait être utilisé.
- Augmenter légèrement la durée de cuisson lorsqu'un bol est utilisé pour faire cuire les légumes.

- Lorsqu’une recette demande un temps de cuisson de 0 minute, laisser cuire jusqu’à ce que le régulateur de pression commence à monter. Ensuite, refroidir l'autocuiseur, selon les indications.

Temps de cuisson pour les légumes frais

Légume	**Temps de Cuisson en minutes**
Artichaut, entier Laver, couper le haut et tailler le cœur	9 – 11
Asperge, entière ou coupée Laver, couper les bouts durs	0 – 2
Haricots verts ou jaunes, entiers ou coupés Laver, couper les bouts et les fils	1 – 2
Betteraves, petites, entières Couper la tige et laver	11 – 13
Broccoli, branches Laver. Tailler les grosses tiges	1 – 2
Choux de Bruxelles, entiers Laver, enlever les feuilles fanées, couper les tiges	1 – 3
Chou, râpé en quartiers	2 – 3 3 – 5
Carottes, entières en tranches de 1/4" (6 mm) d'épaisseur Peler	3 – 4 1 – 2
Chou-fleur, entier fleurettes Laver, enlever les feuilles et les parties brunes	6 – 8 1 – 3
Céleri, branche entière ou en morceaux Laver et enlever les fibres	0 – 2
Maïs, en grain en épi Enlever les feuilles et laver Faire cuire les épis sur un support	3 4 – 5
Aubergine, cubes de 1" (2,5 cm) Laver et couper en cubes Faire cuire immédiatement pour éviter la décoloration	2 – 3

Légume	Temps de Cuisson en minutes
Légumes verts (de betteraves, chou frisé, épinards, bette et de navet) Bien laver plusieurs fois Enlever les grosses racines	4 – 6
Oignons, tranchés	2 – 3
Panais, coupé en deux Laver et peler	6 – 8
Pois verts Laver et écosser	0 – 2
Pommes de terre, tranches de 1/2" (1,25 cm) entières – moyennes Laver, brosser ou peler Faire cuire sur un support	2 – 3 12 – 15
Patates douces, yams Brosser et couper en deux	8 – 10
Citrouille, gros morceaux Laver, enlever les graines et la pulpe	8 – 10
Navet / Rutabaga, tranches de 1/2" (1,25 cm) Laver, peler et trancher	3 – 5
Courge, coupée en deux Laver, couper et enlever les graines Faire cuire sur un support	6 – 7
Courgettes, tranches de 1" (2,5 cm) Laver, trancher Faire cuire sur un support	2 – 3
Poivrons doux, coupés en deux Laver, couper et enlever les graines et le cœur	1 – 3

RIZ

Conseils pour la cuisson du riz

- **NE PAS** remplir l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.
- Le riz a tendance a produire de l'écume durant la cuisson. Pour empêcher la formation d'écume, le riz devrait être cuit, sur un support, dans un plat allant au four ou dans un bol en acier inoxydable qui s'insère facilement dans l'autocuiseur. Suivre les directions suivantes :

1 tasse (250 ml)	de riz (grain long ou moyen)
1 1/2 tasse (375 ml)	d'eau pour le riz
1 1/2 tasse (375 ml)	d'eau pour l'autocuiseur

Placer le support au fond du bol de cuisson. Verser l'eau. Placer le riz et l'eau dans le plat et le déposer sur le support. Couvrir l'autocuiseur et laisser cuire pendant 5 minutes. Laisser la pression diminuer d'elle-même. Retirer le couvercle et laisser le riz reposer pendant 5 minutes.

VIANDE

Conseils pour la cuisson de la viande

- À son plus haut point, la pièce de viande ne devrait pas dépasser le niveau 2/3 indiqué à l'intérieur du bol de cuisson.
- Faire revenir la viande à feu vif, de tous les côtés, afin d'emprisonner les jus naturels. Voir la section « Réglage pour brunir ».
- **NE PAS** épaissir les sauces avant la cuisson. La fécule de maïs, l'arrowroot ou la farine peuvent être ajoutés apès la cuisson.

Durée de cuisson pour les viandes

Les temps de cuisson sont approximatifs et doivent servir de guide seulement.

	Temps de cuisson en minutes	**Quantité de liquide Tasses (ml)**
Bœuf, rôti de paleron, 3 lbs (1,3 kg)	40	2 1/2 (625)
Bœuf salé, 3 lbs (1,3 kg)	60	3 (750)
Bœuf, côtes levées	25	2 (500)
Bœuf, cubes de 1" (2,5 cm)	15 – 20	2 (500)
Jambon, tranche de 1" (2,5 cm) d'épaisseur	9 – 12*	2 (500)
Jambon, épaule, 3 lbs (1,3 kg)	30	2 (500)
Agneau, jarret, 3 lbs (1,3 kg)	35 – 45	2 1/2 (625)
Agneau, cubes de 1" (2,5 cm)	10	2 (500)
Porc, rôti de fesse, 3 lbs (1,3 kg)	55	3 (750)
Porc, rôti de filet, 3 lbs (1,3 kg)	60	3 (750)
Veau, côtelettes de 1/2" (1,4 cm)	5*	1 1/2 (375)
Veau, rôti, 3 lbs (1,3 kg)	45	2 1/2 (625)

* Après la cuisson, réduire rapidement la pression

VOLAILLE

Conseils pour la cuisson de la volaille

- À son plus haut point, le poulet ne devrait pas dépasser le niveau 2/3, indiqué à l'intérieur du bol de cuisson.
- Laver le poulet et l'éponger avec des serviettes de papier.
- Enlever la peau avant la cuisson.
- Si le poulet entier doit être cuit, attacher les cuisses et les ailes ou envelopper le poulet dans une étamine afin de pouvoir le retirer facilement de l'autocuiseur.
- La volaille peut être brunie avant la cuisson à l'aide de la fonction « Brown ».

Durée de cuisson de la volaille

Les temps de cuisson sont approximatifs et doivent servir de guide seulement.

	Temps de cuisson en minutes	**Quantité de liquide Tasses (ml)**
Poulet, entier 3 lbs (1,3 kg)	20 – 25	3 (750)
Poulet, morceaux avec os 3 lbs (1,3 kg)	9 – 11	2 (500)
Caille, entière	8 – 10	2 (500)
Canard, coupé en morceaux	8 – 10	2 (500)
Dinde, cuisses	15 – 20	2 1/2 (625)
Dinde, moitié de poitrine avec os	25 – 30	3 (750)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NE PAS laver aucune des pièces de l'autocuiseur dans le lave-vaisselle. Toujours bien laver l'autocuiseur après chaque usage ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période.

1. Débrancher et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
2. Laver le bol de cuisson dans une eau chaude savonneuse. **NE PAS** utiliser de produits abrasifs. Rincer et éponger.
3. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge propre, humide. **NE PAS** immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

4. Enlever le réservoir d'eau condensée en le tirant légèrement vers le bas. Le nettoyer dans une eau chaude savonneuse. Rincer et éponger. Lorsqu'il est complètement sec, le replacer en le poussant vers le haut jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
5. Tourner le couvercle à l'envers. Saisir le joint d'étanchéité et le tirer légèrement hors du couvercle. Laver dans une eau chaude savonneuse. Rincer et bien éponger. Replacer le joint d'étanchéité en le poussant dans la rainure, entre le bord du couvercle et l'anneau de métal.
   N.B. : Si le joint d'étanchéité n'est pas bien installé, est fissuré ou déchiré, l'autocuiseur ne peut fonctionner. Vérifier de temps à autre l'état du joint d'étanchéité.
6. La sonde thermique doit être propre. Essuyer avec un linge doux, humide et bien sécher. ÉVITER que des liquides s'égouttent sur ou autour de la sonde thermique.

NOTES IMPORTANTES :

- Ne jamais utiliser de produits abrasifs pour nettoyer les pièces de l'autocuiseur.
- Entreposer l'autocuiseur en déposant le couvercle à l'envers sur le bol de cuisson. Ne jamais fermer le couvercle hermétiquement pour l'entreposage.

Nettoyage du conduit d'échappement/dispositif anti-blocage

S'assurer que le régulateur de pression, le dispositif anti-blocage et le conduit d'échappement sont en bonne condition avant chaque usage.

1. Lorsque l'autocuiseur est froid, appuyer sur et tourner le régulateur de pression, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position « Steam ». Retirer en soulevant légèrement.
2. Du dessous du couvercle, retirer le dispositif anti-blocage. Laver et essuyer.
3. Tenir l'autocuiseur à la lumière et s'assurer qu'aucune obstruction ne se trouve dans le conduit d'échappement. Au besoin, nettoyer avec une aiguille ou une tige de métal. **NE JAMAIS UTILISER L'AUTOCUISEUR SI LE CONDUIT D'ÉCHAPPEMENT EST OBSTRUE.**
4. Réinstaller le dispositif anti-blocage sur le conduit d'échappement.

5. Réinstaller le régulateur de pression en alignant les encoches du couvercle sur les languettes du régulateur de pression. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

DÉPANNAGE

1. Si une quantité insuffisante de liquide a été ajoutée et si la soupape-témoin de la pression n'est pas soulevée mais le compte a rebours a commencé, suivre les étapes qui suivent :
   - Arrêter l'autocuiseur en appuyant sur le bouton « START / STOP ».
   - Placer le régulateur de pression à la position « Steam » jusqu'à ce que la pression soit complètement évacuée.
   - Retirer le couvercle et ajouter au moins 1 tasse (250 ml) de liquide. Remuer pour disperser le liquide. Replacer le couvercle et verrouiller.
   - Appuyer sur les bouton « Low » ou « High » et régler le temps de cuisson désiré.
   - Appuyer sur le bouton « START / STOP » pour commencer la cuisson.
2. La vapeur sort du dessous du couvercle : Le couvercle n'est pas bien installé ou le joint d'étanchéité est mal placé ou il est endommagé ou l'autocuiseur est trop plein. Suivre les étapes qui suivent :
   - Mettre le régulateur de pression à la position « Steam » pour faire évacuer la pression.
   - Retirer le couvercle. Lorsqu'il est froid, s'assurer que le joint d'étanchéité est bien installé et qu'il ne s'y trouve aucune déchirure ou fissure. Replacer le joint dans le couvercle.
   - Si le bol de cuisson est trop plein, enlever l'excès de liquide ou de nourriture. Replacer le couvercle et continuer la cuisson.

Si vous ne pouvez ouvrir ou retirer le couvercle :

- S'assurer que toute la pression a été évacuée.
- Si le couvercle ne peut toujours être ouvert, remettre le contenu de l'autocuiseur sous pression.
- Placer le régulateur de pression à la position « Steam » pour évacuer complètement la pression ou laisser l'autocuiseur refroidir naturellement.

RECETTES

Poulet et riz

3 lbs (1,3 kg)	poulet, coupé en morceaux, sans peau
3 c. à table (45 ml)	huile d’olive
1/2 tasse (125 ml)	vin blanc
1 tasse (250 ml)	oignon, coupé en dés
2	gousses d’ail, pelées et émincées
1 1/2 tasse (375 ml)	poivron rouge
2 tasses (500 ml)	tomates italiennes en conserve, épipinées, coupées en dés
1 tasse (250 ml)	riz blanc, à long grain, non-cuit
1/2 tasse (125 ml)	pois surgelés
3 tasses (750 ml)	bouillon de poulet
1/2 c.à thé (5 ml)	sel

- Saler et poivrer le poulet.
- Régler l’autocuiseur à la position « Brown » et faire chauffer 2 c. à table (30 ml) d’huile. Faire revenir le poulet, quelques morceaux à la fois.
- Lorsque les morceaux de poulet sont brunis, les mettre dans le bol de cuisson et verser le vin. Faire cuire pendant 2 minutes. Retirer le tout et mettre de côté.
- Faire chauffer le reste de l’huile dans l’autocuiseur. Ajouter l’oignon, l’ail et le poivron rouge et faire cuire jusqu’à ce que l’oignon soit ramolli.
- Ajouter les tomates et le riz et laisser cuire pendant 2 minutes. Ajouter les pois, le bouillon de poulet, le sel et le poulet (avec les jus). Bien mélanger.
- Couvrir et appuyer sur le bouton « High ». Laisser cuire pendant 7 minutes.
- Faire évacuer la pression de la façon rapide.
- Ouvrir le couvercle, mélanger et servir.

Fricassée de poulet

2 lbs (1 kg)	de poulet, cuisses ou poitrines, sans peau
1	oignon coupé en morceaux
2	branches de céleri coupées en morceaux de 2" (5 cm)
3	carottes coupées en morceaux de 2" (5 cm)
8	petites pommes de terre coupées en deux
1 tasse (250 ml)	de bouillon de poulet
1 tasse (250 ml)	de vin blanc sec
Sel au goût	
1/4 c. à thé (3 ml)	de poivre
1	feuille de laurier

2 c. à table de fécule de maïs dissoute dans 1/2 tasse (125 ml) d'eau

- À la position « Brown », faire revenir le poulet et l'oignon.
- Ajouter tous les autres ingrédients, couvrir et faire cuire pendant 15 minutes, à la position « High ».
- Appuyer sur le bouton « START / STOP ».
- Faire évacuer la pression de la façon lente.
- Retirer le couvercle et régler l'autocuiseur à la position « Brown ».
- Ajouter le mélange de fécule de maïs et faire cuire jusqu'à la consistance désirée.

Bœuf aux légumes

3 lbs (1,3 kg)	de rôti de boeuf
4	pommes de terre moyennes
1/4	de navet, pelé et coupé en gros morceaux
4	petites carottes, coupées en gros morceaux
1	gros oignon tranché
1 tasse (250 ml)	d’eau
1 tasse (250 ml)	de bouillon de boeuf
1 c. à thé (5 ml)	de sel
1	feuille de laurier

- Ajouter une petite quantité d’huile dans le bol de cuisson. Régler l’appareil à la position « Brown » et faire revenir le bœuf, le navet, les carottes et l’oignon.
- Ajouter l’eau, le bouillon, les pommes de terre, le set et la feuille de laurier. Couvrir et faire cuire pendant 45 minutes, à la position « Low ».
- Faire évacuer la pression de la façon lente.

Chili

1 lb (454 g)	de boeuf haché
1	gros oignon haché
2	gousses d’ail écrasées
3 tasses (750 ml)	de fèves Pinto trempées et égouttées
1 boîte (32 oz, 796 ml)	de tomates broyées
1	poivron vert haché
1 c. à thé (5 ml)	de cumin en poudre
1 c. à thé (5 ml)	de poudre de chili

Pour un Chili plus piquant, ajouter quelques flocons de poivre rouge.

- Faire revenir le bœuf haché, les oignons et l’ail en utilisant la fonction « Brown ».
- Égoutter le gras.
- Ajouter les fèves, les tomates, le poivron vert, le cumin et la poudre de chili. Laisser cuire de 4 à 6 minutes sous pression, réglage « High ».
- Faire évacuer la pression de la façon lente.

Bœuf barbecue

1 c. à table (15 ml)	huile végétale
3 lbs (1,3 kg)	rôti de croupe désossé
1 1/2 tasse (375 ml)	oignon tranché
1 1/2 tasse (375 ml)	céleri haché finement
1 1/2 tasse (375 ml)	sauce barbecue
2	feuilles de laurier
	soupçon de sauce Tabasco
2 c. à table (30 ml)	de sucre brun
12 oz (145 ml)	bière
1 1/2 c. à thé	poudre de chili

- Faire chauffer l'huile dans l'autocuiseur en utilisant la fonction « Brown ». Ajouter le rôti et le faire revenir de tous les côtés.
- Ajouter les oignons et le céleri et laisser cuire pendant 1 minute. Retirer le rôti. Ajouter la sauce barbecue, la bière et la poudre de chili dans le bol de cuisson. Bien mélanger. Déposer le rôti dans le bol de cuisson.
- Couvrir et laisser cuire sous pression pendant 60 minutes, réglage « Low ».
- Faire évacuer la pression de la façon rapide. Lorsque la pression est évacuée, retirer le couvercle. Vérifier la cuisson du rôti à l'aide d'une fourchette. S'il n'est pas tendre, couvrir et laisser cuire sous pression 15 minutes de plus, réglage « Low ».
- Faire évacuer la pression de la façon rapide et laisser reposer le rôti pendant 15 minutes.
- Trancher en minces tranches. Servir avec la sauce barbecue.

Plat de légumes

1 1/2 tasse (375 ml)	d’eau
1/2 tasse (125 ml)	de branches de broccoli
1/2 tasse (125 ml)	de fleurettes de choufleur
1/2 tasse (125 ml)	de petites carottes tendres
1/2 tasse (125 ml)	de céleri tranché
1/2 tasse (125 ml)	d’oignon
1/2	poivron rouge moyen, coupé en morceaux de 1" (2,5 cm)

- Placer un support dans la base de l’autocuiseur.
- Verser l’eau.
- Mélanger tous les ingrédients dans un plat allant au four. Placer sur le support.
- Couvrir l’autocuiseur et laisser cuire sous pression, réglage « High », pendant 2 minutes.
- Faire évacuer la pression de la façon rapide.
- Servir.

Bouillon de bœuf

2	oignons hachés
2	carottes coupées en quatre
2	branches de céleri coupées en quatre
4	gousses d'ail pelées
5 tasses (1,25 l)	d’eau
1/2 tasse (125 ml)	de vin blanc
3	grains de poivre
2 lbs (1 kg)	d’os de bœuf charnus

- Faire revenir les oignons, l’ail, les carottes et le céleri en utilisant la fonction « Brown ».
- Ajouter les autres ingrédients, couvrir et laisser cuire sous pression, réglage « Low », pendant 25 minutes.
- Laisser évacuer la pression de la façon lente.

Bouillon de poulet

2	oignons hachés
2	carottes coupées en quatre
2	branches de céleri coupées en quatre
5 tasses (1,25 l)	d'eau
1	feuille de laurier
2 lbs (1 kg)	de morceaux de poulet

- Faire revenir les oignons, les carottes et le céleri.
- Ajouter les autres ingrédients, couvrir et laisser cuire sous pression, réglage « Low », pendant 25 minutes.
- Laisser évacuer la pression de la façon lente.

Minestrone

2	carottes coupées en dés
3	branches de céleri coupées en dés
1	oignon coupé en dés
2	gousses d'ail émincées
2	tomates fraîches, coupées en dés
1	grosse pomme de terre coupée en dés
1 tasse (250 ml)	de haricots verts coupés en morceaux de 1" (2,5 cm)
6 tasses (1,5 l)	de bouillon de bœuf ou de légumes
1 tasse (250 ml)	de fèves Navy pré-cuites
1/2 tasse (125 ml)	de macaroni en coudes
1c. à table (15 ml)	de basilic en poudre
2 c. à table (30 ml)	de Parmesan râpé

- Faire revenir les carottes, le céleri, l'oignon et l'ail, à la fonction « Brown », jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Ajouter les tomates, la pomme de terre, les haricots verts et le bouillon. Faire cuire sous pression, réglage « Low », pendant 4 minutes.
- Laisser évacuer la pression de la façon lente.
- Ouvrir l'autocuiseur et ajouter les fèves Navy, les macaroni et le basilic. Faire cuire, sans le couvercle, utilisant la fonction « Brown », environ 5 minutes, jusqu'à ce que les pâtes soient tendres.
- Servir dans des bols et saupoudrer de Parmesan.

Soupe au poulet

2	oignons moyens, coupés en dés
2	branches de céleri coupées en dés
1	carotte coupée en dés
2	gousses d'ail émincées
2	cuisses de poulet, sans peau
1	feuille de laurier
4 tasses (1 l)	d’eau
3/4 tasse (180 ml)	de fines nouilles aux œufs

- Faire revenir les oignons, le céleri, la carotte et l’ail en utilisant la fonction « Brown ».
- Ajouter les autres ingrédients, à l’exception des nouilles, et faire cuire sous pression, réglage « Low », pendant 25 minutes.
- Laisser évacuer la pression de la façon lente.
- Retirer les os du poulet, ajouter les nouilles et faire cuire, sans le couvercle, utilisant la fonction « Brown », environ 5 minutes, jusqu’à ce que les nouilles soient tendres.
- Servir.

La longueur du cordon de l'appareil a été pensée en vue de réduire les risques d'enchevêtrement du cordon ou de chutes causes par ce dernier. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser, en respectant les consignes de sécurité qui s'imposent, une rallonge de la même intensité ou plus élevée qu l'appareil. S'il s'agit d'un appareil avec mise à la terre, utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Un enfant pourrait le tirer et trébucher en s'y accrochant

GARANTIE LIMITÉE

La seule preuve d'achat acceptable est le reçu original

Salton Canada garantit que cet appareil devrait être exempt de défectuosités, dans sa composition et sa fabrication, pour une période de cinq (5) ans, à partir de la date d'achat. Durant cette période de garantie, le produit défectueux sera réparé ou remplacé ou un remboursement sera effectué, à la seule discrétion de Salton Canada. Tout remboursement à l'acheteur sera basé sur la valeur du produit et sur la période de garantie restante. Toute responsabilité se limite au prix d'achat. Cette garantie s'applique aux usages normaux et ne s'applique pas aux dommages subis durant le transport ou causés à la suite d'une modification faite au produit. La garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, abus, négligence, usage commercial ou mauvais entretien. Elle ne couvre pas le verre cassé. Cette garantie n'est pas disponible aux détaillants et autres entreprises commerciales.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

POUR OBTENIR UN SERVICE RAPIDE EN VERTU DE LA GARANTIE :

Communiquez avec l'un des nombreux Centres de Service affichés sur notre site Web à www.salton.com/customer-care

Ou

Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le nous. Veuillez inclure :

- La preuve d'achat originale
- Le formulaire qui suit dûment complété, accompagné de $12.50 pour frais de transport et de manutention – soit un chèque, un mandat ou une carte de crédit (Un chèque personnel retardera le retour de 2 à 3 semaines)

Pour plus de protection, nous vous suggérons d'utiliser un service de livraison assuré, avec la possibilité de suivre le cheminement de l'envoi. Salton Canada n'est pas responsable des dommages subis durant le transport ou pour les colis non livrés.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

Nom ______________________________

Adresse ______________________________

Ville ______________ Prov/État ________ Code Postal/Zip ________

No. de tél./jour ______________ Adresse courriel ______________

Défectuosité du produit : ______________________________

Mode de paiement : Chèque/Mandat ☐ Visa ☐ Master Card ☐

Nom du détenteur : ______________ Valide jusqu'à : ________ No. CSV ________

No. de la carte : ______________________________

Pour communiquer avec notre Service à la clientèle :

SALTON CANADA
81A Brunswick,
Dollard-des-Ormeaux, Quebec H9B 2J5
Canada

Téléphone : 514-685-3660 (poste 226)
Courriel : service@salton.com
Fax : 514-685-8300
www.salton.com